

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM REQUEIJÃO PARA LEVAR PRO TRABALHO

INGREDIENTES

5 batatas médias
3 peitos de frango desossados
1/2 cebola
1 alho
sal
1 xícara de leite
4 colheres (sobremesa) de requeijão
4 fatias de muçarela

MODO DE PREPARO

Primeiramente, descasque as batatas e corte em pedaços pequenos para facilitar na hora de amassar. Adicione 2 colheres (sobremesa) de sal e coloque para ferver.

Faça o teste do garfo para saber se as batatas estão completamente cozidas: finque-o numa batata e observe se ela se partirá facilmente.

Enquanto isso, cozinhe o frango na água e sem tempero.

Depois de cozidas, amasse as batatas com um garfo na própria panela.

Com uma colher, misture o leite nas batatas até formar um purê de textura consistente e queijo parmesão a gosto.

Depois de cozidos, desfie o frango e refogue-o junto com a cebola e alho picados até dourar, adicione sal a gosto.

Num recipiente de vidro ou plástico (utilizei um de vidro de 400 ml), fazer uma fina "cama" de purê para receber o recheio.

Colocado o recheio, distribua uma colher de requeijão para cada recipiente por cima e cubra com uma camada mais grossa de purê.

Coloque uma fatia de muçarela no topo e salpique orégano e parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18666-escondidinho-de-frango-com-requeijao-para-levar-pro-trabalho.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18666-escondidinho-de-frango-com-requeijao-para-levar-pro-trabalho.html)